





productos y servicios enológicos

MANUAL DE USO

Enzym Influence

Pectinasas para la degradación de las pectinas de mostos y vinos procedentes de un prensado intenso

Descripción

Enzym Influence es una enzima líquida indicada para la mejora de la clarificación y la filtrabilidad de los vinos de prensa.

Enzym Influence también se utiliza en flotación para la degradación de las pectinas de mostos blancos y rosados.

Características

Preparación concentrada de pectinasas que poseen una intensa actividad celulasa y galactanasa. Actividad poligalacturonasa > 3.500 nanokatales/g.

Propiedades

El uso de **Enzym Influence** permite:

- La hidrólisis de las pectinas residuales.
- La hidrólisi de las cadenas laterales de las pectinas
- Una mejora de la filtrabilidad de los vinos de prensa

Al ser una preparación enzimática con un amplio espectro de actividades, **Enzym Influence** permite clarificar mostos y vinos particularmente difíciles y muy cargados, como por ejemplo los de prensa.

Aplicaciones

- Tratamiento de mostos de uva para su consumición directa.
- Clarificación y filtración de los mostos de prensa.
- Clarificación de mostos procedentes de una termovinificación. El choque térmico empobrece el mosto en pectinasas, aumentando las dificultades de clarificación espontánea.
- Clarificación de vinos jóvenes. Una clarificación rápida asegura la conservación de su calidad organoléptica. **Enzym Influence** está especialmente recomendado para los vinos que presentan dificultades de clarificación espontánea o dinámica (filtración, centrifugación) debidas a una presencia importante de pectinas.
- Flotación de mostos blancos y rosados.

Modo de empleo y dosis

Clarificación estática:

Vendimias tintas y vinos de prensa:

-Tratamiento térmico 1 a 2 mL/hL, durante 60 a 120 min, a 50ºC.
-Vinos de prensa 2 a 4 mL/hL, durante 2 a 3 días, a 18ºC-20ºC

Mostos blancos y rosados: 1 a 2 mL/hL

Estas dosis sólo son indicativas. Pueden disminuirse en función del procedimiento utilizado. El uso de dosis menores requiere un mayor tiempo de contacto.

Flotación:

Mostos blancos y rosados: 2 a 4 mL/hL

Presentación y conservación

Líquido oscuro envasado en frascos de 125mL y de 500mL. Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura igual o inferior a 4ºC. Una vez abierto el fracaso debe ser utilizado en los 3 meses.

Presentación y conservación

Enzym influence se obtiene a partir de organismos no OGM. Los efluentes que derivan de su producción son catalogados como biodegradables y no tóxicos.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL.

Rev.07.08